



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

Le Guichet vous accueille pour vos réunions d'affaires et vos soirées privées. Ce tout nouveau salon privé chaleureux met gratuitement à votre disposition ses équipements audiovisuels à la fine pointe. Notre équipe saura combler vos demandes particulières pour le déjeuner, le dîner, en formule cocktail ou pour un magnifique souper.

IL NE MANQUE PLUS QUE VOUS!

LEGUICHET@CHARBONSTEAKHOUSE.COM

418-522-0133



charbon



INFORMATIONS

ÉQUIPEMENT MULTIMÉDIA

2 écrans plats 60"
Multiplés connexions
Système audio complet

CAPACITÉ

24 personnes en repas assis + 6 invités au bar
60 personnes en cocktail dînatoire

DISPONIBILITÉS

Semaine: 7h-10h | 11h30-16h | 17h-3h
Fin de semaine: 11-16h | 17h-3h

STATIONNEMENT

2h30 de stationnement intérieur gratuit

FORMULES DISPONIBLES

Déjeuner, dîner, souper, cocktail dînatoire
et location du salon privé.

POLITIQUE D'ANNULATION

En cas d'annulation 25 % de dépôt non remboursable, 50 % 7 jours avant l'évènement et 100 % 48 heures avant l'évènement. Le montant estimé sera prélevé du compte rattaché à la carte de crédit.

POLITIQUE DE FACTURATION

Payable en totalité le jour de l'évènement.
Le nombre de personnes confirmées 48 heures à l'avance sera le nombre minimum facturé.
Aucun frais de salle exigé pour un minimum de 16 personnes en salle de réception pour un repas assis et pour un minimum de 25 personnes en salle de réception pour un cocktail dînatoire.
Des frais de location peuvent s'appliquer.

Pour plus d'informations,

CONTACTEZ

Le Charbon Steak House
418-522-0133
leguichet@charbonsteakhouse.com

MULTIMEDIA EQUIPMENT

2 flat screens 60 inches
Media center connection
Full audio system

CAPACITY

24 guests for a sit down menu + 6 guests at the bar
60 guests for a cocktail dinner

DISPONIBILITY

Weekly: 7h-10h | 11h30-16h | 17h-3h
Week-end: 17h-16h | 17h-3h

PARKING

2h30 hours of free underground parking

PACKAGES AVAILABLE

Breakfast, lunch, dinner, cocktail dinner
and lease option.

CANCELLATION POLICY

In case of cancellation 25% of the deposit is non-refundable, 50% 7 days prior and 100% 48 hours before the event. The amount will be charged to the credit card used for the reservation.

BILLING

Payable in total on the day of the event. The number of guests confirmed 48 hours in advance will be the minimum number billed. There are no fees for a minimum of 16 persons for a sit-down menu, and for a minimum of 25 persons in the reception room for a cocktail dinner. Rental charges may apply.

For more information,

CONTACT

Le Charbon Steak House
418-522-0133
leguichet@charbonsteakhouse.com

LE MATINAL

Déjeuner continental 19\$ par personne

lundi au vendredi
à partir de 7h

Sélection de viennoiseries

Fromage

Oeufs durs

Fruit frais

Terrines et jambon

Café filtre à volonté ou 2 espressos par personne

16 personnes et + ou coût minimal de 300 \$

■ Durée
location

2 heures *

MIDI EXQUIS

Menu 3 services 25 \$ à 35 \$

lundi au vendredi
à partir de 11h30

Potage ou entrée

2 choix de plats

Dessert t

Espresso

16 personnes et + ou coût minimal de 500 \$

■ Durée
location

2.5 heures *

COCKTAIL DÎNATOIRE

À partir de 50 \$ par personne

lundi au dimanche
à partir de 17h

12 canapés

2 mignardises

2 consommations alcoolisées

*Choix selon un menu de délicieux canapés

25 personnes et + ou coût minimal de 1200 \$

lundi au dimanche
à partir de 17h

MENU SOIR

2 formules à la carte

3 SERVICES à partir de 47 \$

2 choix d'entrées

3 choix de plats

1 choix de dessert

4 SERVICES à partir de 60 \$

2 entrées fixes

3 choix de plats

1 choix de dessert

16 personnes et + ou coût minimal de 1 200 \$

■ Durée
location

3 heures *

LOCATION SEUL (SANS REPAS)

250\$ en avant-midi ou en après-midi

inclus café filtre

et équipement multimédia

* 75 \$ de l'heure supplémentaire

MENU MIDI

NOS ENTRÉES



CHAUDRÉE DE PALOURDES

à la façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et sel de mer

FONDUE PARMESAN AU CHARDONNAY

salade de laitues amères aux pommes et raisins

CARPACCIO D'ORANGE ET FENOUIL

roquette et parmesan

CARPACCIO DE CONTRE-FILET DE BOEUF FUMÉ

salade de roquette, pommes de terre grelots au raifort et sirop de balsamique

TOMATE ET BOCCONCINI

tomate de serre compressée, huile aux herbes, espuma de bocconcini, croustillant de parmesan, poudre de pistaches et pouding de balsamique

NOS PLATS À 25 \$



NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillées au vin rouge et échalottes, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

PAVÉ DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK

au Chardonnay, tomates et basilic

SUPRÊME DE POULET DE GRAIN RÔTI AU CARI DE MADRAS ET POIVRONS DOUX

légumes sautés au wok et riz parfumé au jasmin

CONTRE-FILET DE PORC BIO GRILLÉ

aux pommes et cari, haricots français, armillaires et riz vapeur

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

câpres, aneth et chips de taro

SALADE DE CHILI CON CARNE

chips de maïs, laitue croquante, avocat, tomate et concombre, vinaigrette au cumin

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

coeur de romaine, lardons fumés, croûtons à l'huile d'olive et Granna Padano râpé

RISOTTO AUX CREVETTES ET CHORIZO

pois verts, tomates confites et sofrito

NOS PLATS À 35 \$



PAVÉ DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK GRILLÉ

salade tiède de pommes de terre Gabrielle au lardon de panchetta, pickle de fenouil et sauce vierge

FILET DE BŒUF 6 oz

légumes, purée de pommes de terre, sauce au poivre et brandy

CÔTE DE BŒUF

au jus naturel infusé de thym frais

TATAKI DE THON BIG EYE

légumes croquants, émulsion au wasabi et purée de pommes de terre

TATAKI DE BOEUF

beurre de cajous, sésame, enoki, radis et huile de truffes

NOS DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTES

GÂTEAU AU FROMAGE

MIGNARDISES

SORBET AUX FRUITS SUR SALADE DE FRUITS

MENU DU SOIR

CHOIX D'ENTRÉES À 13 \$



TOMATE ET BOCCONCINI

tomate de serre, huile aux herbes, espuma de bocconcini, croustillant de parmesan, pignons et pouding de balsamique

CHAUDRÉE DE PALOURDES

façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et sel de mer

TARTARE DE SAUMON

câpres, aneth, mandarine et huile de citron

CARPACCIO D'ORANGE ET FENOUIL

roquette, parmesan et vinaigrette au saumon fumé

SALADE CÉSAR

coeur de romaine, lardons fumés, croûtons à l'huile d'olive et Granna Padano râpé

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES

fromage de chèvre, pistaches et vinaigrette tranchée aux framboises

CHOIX D'ENTRÉES À 15 \$



FONDUE PARMESAN AU CHARDONNAY

salade de laitues amères aux pommes et raisins

LINGOT DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE POMMIER ET LAQUÉ À L'ÉRABLE ET WHISKY

blinis de sarrasin et aneth, crème aigrelette et caviar

CARPACCIO DE CONTRE-FILET DE BOEUF FUMÉ

salade de roquette, pommes de terre au raifort et sirop de balsamique

GRAVLAX DE SAUMON

salade de pommes de terre, fenouil et concombre, crème sûr fumée, graine de moutarde et tuile de bagel

SALADE DE CANARD SAISIS

quinoa, fruits séchées et réduction balsamique

TARTARE DE CANARD À LA FLEUR DE MOUTARDE

estragon et petits fruits séchés

CHOIX D'ENTRÉES À 19 \$



CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

chutney de pêches, pain aux fruits séchés et épices douces

COCKTAIL DE CREVETTES TIGRÉES

sauce aux tomates et raifort maison

TATAKI DE THON BIG EYE

légumes croquants et émulsion au wasabi

MAKI DE FILET DE BOEUF À LA SUNOMONO

salade de concombres marinés et sauce tériyaki au wasabi

CHOIX DE PLATS À 27\$

CREVETTES POELÉES FAÇON BLACKENED

sauce émulsionnée au citron, asperges, épinard et poireau, riz parfumé au lait coco

GRENADIN DE PORC LAQUÉ AU MIEL

sauce à la moutarde et vinaigre de cidre, écrasé de pommes de terre grelot au thym frais, portabella et carottes nantaises

RISOTTO DE CREVETTES ET PROSCUITTO

petits pois, bébé roquette et parmesan

PAVÉ DE SAUMON DE LA BAIE DE FUNDY

rôti au miso, sauce au mirin et soya, bébé bok choy, pleurote, carottes glacées et purée de pommes de terre au wasabi

NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillé au vin rouge et échalottes, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

CHOIX DE PLATS À 29 \$

PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE RÔTI AU PROSCUITTO ET AMANDES

sauce au citron confit, fondue de fenouil, poireau et épinard, tomate rotie et purée de légumes racines

MAGRET DE CANARD RÔTI

sauce porto, figes et balsamique, purée de céleri rave à la cardamome et fleurons de brocoli

CONTRE-FILET DE BOEUF GRILLÉ

sauce aux poivres et brandy , légumes de saison et purée de pommes de terre crémeuse

CHOIX DE PLATS À 36 \$ ET PLUS

ACCORD DE PÉTONCLES ET CREVETTES GÉANTES

sauce au cari rouge et lait de coco, légumes sautés à l'huile de gingembre, yet ca mein au pesto oriental

NOISETTES DE CERF RÔTIES

sauce à la mélasse et bourbon, duxelles de champignons sauvages, tombée d'épinards et polenta frite

LA CÔTE DE BŒUF 10 oz

au jus naturel infusé au thym frais, portabella, brocoli et purée de pommes de terre crémeuse

FILET DE BOEUF GRILLÉ AU BLEU STILTON

sauce porto, poivrons rôtis et épinards, purée de pommes de terre

OSSO BUCCO DE VEAU BRAISÉ

jus naturel tomates, macédoine de légumes et papardelle à la gremolata

AUSSI DISPONIBLE: STEAK DE CÔTE VIEILLI À SEC, LA COUPE NEW-YORK ET LA BROCHETTE DE FILET MIGNON

CHOIX DE DESSERTS À 7 \$

■

CRÈME BRÛLÉE

GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU FROMAGE

SORBET ET SALADE DE FRUITS FRAIS

GÂTEAU SANS GLUTEN AU CHOCOLAT

■

CHOIX DE DESSERTS À 10 \$

SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC

SÉLECTION DE MIGNARDISES

EXEMPLE DE MENU MIDI EXQUIS

3 SERVICES

25 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■

POTAGE DU JOUR

ou

SALADE DE BETTERAVES RÔTIS

fromage de chèvre et pistaches, vinaigrette tranchée aux framboises

■

NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillé à l'échalote et vin rouge, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

ou

CONTRE FILET DE PORC BIO GRILLÉ

aux pommes et cari, haricot français, armillaires et riz vapeur

ou

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

câpres, aneth et chips de taro

■

CRÈME BRÛLÉE

ou

SALADE DE FRUITS

Café ou infusion



EXEMPLE DE MENU MIDI EXQUIS

3 SERVICES

35 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■

POTAGE DU JOUR

ou

GÂTEAU DE POISSON

au cari et poivrons doux

■

MAGRET DE CANARD

jus de canard aux pommes et cumin, légumes racines rôtis, portabella et parmentier d'agneau

PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE

sauce chowder, tombée d'épinards, fenouil, poireau et pommes de terre confites

TATAKI DE THON BIG EYE

légumes croquants, émulsion au wasabi et purée de pommes de terre crémeuse

■

CRÈME BRÛLÉE

ou

SALADE DE FRUITS

Café ou infusion



EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

47 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■
CHAUDRÉE DE PALOURDES

façon Nouvelle-Angleterre, feuilleté au paprika et sel de mer

ou

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS

fromage de chèvre, pistaches et vinaigrette tranchée aux framboises

■ ■
PAVÉ DE SAUMON DE LA BAIE DE FUNDY

rôti au miso, sauce au mirin et soya, bébé bok choy, pleurote, carottes glacées et purée de pommes de terre au wasabi

ou

GRENADIN DE PORC LAQUÉ AU MIEL

sauce à la moutarde et vinaigre de cidre, écrasé de pommes de terre grelot au thym frais, potabella et carottes nantaises

ou

NOISETTES DE SURLONGE DE BOEUF

grillé à l'échalote et vin rouge, légumes du marché et purée de pommes de terre crémeuse

■ ■
CRÈME BRÛLÉE

Café ou infusion



EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

54 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■
FONDUE PARMESAN AU CHARDONNAY

salade de laitues amères aux pommes et raisins

ou

TARTARE DE CANARD À LA FLEUR DE MOUTARDE

estragon et petits fruits séchés

■ ■
PAVÉ DE MORUE D'ISLANDE RÔTI AU PROSCUITTO ET AMANDES

sauce au citron confit, fondue de fenouil, poireau et épinard, tomate rotie et purée de légumes racines

ou

MAGRET DE CANARD RÔTI

sauce porto, figues et balsamique, purée de céleri rave à la cardamome et fleurons de brocoli

ou

CONTRE-FILET DE BOEUF GRILLÉ

sauce aux poivres et brandy, légumes de saison et purée de pommes de terre crémeuse

■ ■
ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Café ou infusion



EXEMPLE DE MENU DU SOIR

3 SERVICES

59 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■
LINGOT DE SAUMON FUMÉ AU BOIS DE
POMMIER ET LAQUÉ À L'ÉRABLE ET WHISKY
blinis de sarrasin et anet, crème aigrette et caviar

ou

TATAKI DE FILET DE BOEUF

saisi sous sa croûte de sésame, beurre de cajou,
salade d'enoki, radis et fèves germées à l'huile
de truffe

■ ■

CREVETTES POELÉES FAÇON BLACKENED

sauce émulsionnée au citron, asperges, épinard
et poireau, riz parfumé au lait coco

ou

OSSO BUCCO DE VEAU BRAISÉ

jus naturel tomate, macédoine de légumes et
papardelle à la gremolata

ou

NOISETTES DE CERF RÔTIES

sauce à la mélasse et bourbon, duxelles de
champignons sauvages, tombée d'épinards et
polenta frite

■ ■

CRÈME BRÛLÉE

Café ou infusion



EXEMPLE DE MENU DU SOIR

4 SERVICES

67 \$+taxes+service



LE GUICHET

SALON PRIVÉ

■ ■

TOMATE ET BOCCONCINI

huile aux herbes, espuma de bocconcini,
croustillant de parmesan, pignons et pouding de
balsamique

■ ■

GRAVLAX DE SAUMON

salade de pommes de terre, fenouil et
concombre, crème sûr fumée, graine de mou-
tarde et tuile de bagel

■ ■

ACCORD DE PÉTONCLES ET CREVETTES GÉANTES

sauce au cari rouge et lait de coco, légumes
sautés à l'huile de gingembre, yet ca mein au
pesto oriental

ou

MAGRET DE CANARD RÔTI

sauce porto, figues et balsamique, purée de
céleri rave à la cardamome, fleurons de brocoli

ou

FILET DE BOEUF GRILLÉ AU BLEU STILTON

sauce porto, poivrons rôtis et épinards, purée de
pommes de terre

■ ■

GÂTEAU AU FROMAGE

Café ou infusion



SÉLECTION DE CANAPÉS

Faites votre sélection parmi les canapés proposés ici.

24\$ la douzaine

VÉGÉTARIENS

- Grilled cheese au cheddar fort et oignons caramélisés
- Fondue parmesan au Chardonnay
- Tomate Bella farcie au fromage de chèvre, basilic
- Napoléon de tomates, boconcini et basilic sur tuile de parmesan
- Tartelette au fromage de chèvre, tomates et oignons caramélisés
- Bouchée de risotto aux champignons nobles et cheddar vieilli

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Gâteau de crevettes aux poivrons doux et trempette au cari
- Céviche de poisson, jus de lime et jalapenos sur chips de maïs

VIANDES

- Kébab aux épices marocaines, raïta à la menthe
- Espuma de melon, prosciutto déshydraté et huile d'olive
- Doigt de poulet aux épices cajun, trempette au basilic
- Won ton au poulet épicé, sauce aigre-douce
- Verrine de quinoa au poulet, cari et raisins de Corinthe
- Dumpling au porc et gingembre, sauce à la mangue
- Satay de porc, sauce tonkatsu
- **Parfait de foie de volaille, confit d'oignons sur cramique
- Quesadilla au poulet

26\$ la douzaine

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Sashimi de saumon, pousse de daïkon et mayo épicée
- Gravlax de saumon, rösti, crème fraîche scandinave
- Tartare de saumon aux agrumes et aneth
- Thon saisi à la tataki, poireaux frits et mayo au wasabi
- Saumon fumé au bois de pommier, crème fraîche à la ciboulette, caviar sur rösti de pomme de terre
- Tiradito de pétoncle, coriandre et sauce piquante
- Brochette de crevettes et sauce thaïe à la menthe
- Crevettes coco, sauce thaïe

VIANDES

- Fine tranche de contre-filet de bœuf fumé, pointe de raifort sur pomme de terre grelot
- Satay de poulet, sauce aux arachides
- Rouleau impérial de canard confit, sauce pékinoise
- Brochette de bœuf, sauce Charbon
- Tartare de bœuf, condiments classiques sur chips de pomme de terre

36\$ la douzaine

- Sandwich au rosbif et jus naturel au raifort
- Mini burger de bœuf, oignon confit et cheddar vieilli
- Burger efflochée de porc
- Burger aux crevettes, poivrons doux et marjolaine
- Carpaccio de canard, pain d'épices et gel d'argousier



MIGNARDISE

24\$ la douzaine

- Truffe blanche et noire
- Tartelette au citron
- Cheesecake aux fraises
- Gâteau aux carottes
- Brochette de fruits frais, sauce yogourt et érable

** Certaines conditions peuvent s'appliquer
* Pour le service, les employés et la location du matériel requis sont en sus

